BIBENDA

VINI E RISTORANTI D'ITALIA 2014

Ti

Italia

Associazione Italiana Sommelier

ASCHERI

Via Piumati, 23 - 12042 Bra CN
Tel. 0172 412394 - Fax 0172 432021
www.ascherivini.it - ascheri@ascherivini.it

Anno di fondazione: 1880 **Proprietà:** famiglia Ascheri
Fa il vino: Giuliano Bedino **Bottiglie prodotte:** 240.000
Ettari vitati di proprietà: 37 + 3 in affitto **Vendita diretta:** sì
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Cristina Ascheri
Come arrivarci: dalla Piacenza-Torino, uscita Marene-Cherasco per Bra **Ristorante:** in azienda.

Le Cantine Ascheri nascono all'inizio del 1800 a La Morra. Risale a quegli anni il "metodo Ascheri", considerato dai vignaioli della zona all'avanguardia per la coltivazione della vite. Nel 1880 la famiglia Ascheri trasferisce la cantina a Bra, cittadina che in quel tempo era divenuta, grazie alla sua posizione geografica, il più importante centro di diffusione commerciale del Barolo. Ai vigneti primigeni di La Morra - dove arrivano le uve per Barolo, Barbera e Dolcetto - con il passare degli anni si sono affiancate altre proprietà a Verduno e a Serralunga e un vigneto sperimentale a Bra. Purtroppo quest'anno la comunque nutrita produzione è orfana di tre etichette, non prodotte perché il millesimo (nello specifico il 2009) non è stato considerato idoneo: si tratta del Barolo Coste&Bricco, e dei due Montalupa Bianco e Rosso. Ci consoliamo con una bella e solida versione del Barolo Sorano, che esprime appieno il territorio di Serralunga sia nel naso austero ed elegante, sia in una bocca ancora dominata da un tannino che promette un'ottima e lunga evoluzione. Piace anche il Dolcetto San Rocco, ricco di frutta fresca e dalla gustosa sapidità che accompagna un tannino da manuale.

BAROLO SORANO 2009

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14,5% | € 50 | Bottiglie: 7.000 | Due anni in botte grande. Agnello alla Bergese.

DOLCETTO D'ALBA SAN ROCCO 2012

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Dolcetto 100% | Gr. 13,5% | € 15 | Bottiglie: 7.000 | Acciaio e botte grande. Pasta e ceci.

NEBBIOLO D'ALBA BRICCO SAN GIACOMO 2011

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 20 | Bottiglie: 18.000 | Acciaio e botte grande. Scottiglia di cinghiale.

BAROLO PISAPOLA 2009

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14,5% | € 45 | Bottiglie: 10.300 | Botte grande da 10 hl. Nodini di vitello all'aceto balsamico.

LANGHE ARNEIS CRISTINA ASCHERI 2012

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Arneis 85%, Viognier 15% | Gr. 13,5% | € 15 | Bottiglie: 24.000 | In acciaio per 6 mesi. Coda di rospo allo zafferano.

DOLCETTO D'ALBA NIRANE 2012

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Dolcetto 100% | Gr. 13% | € 15 | Bottiglie: 17.500 | 4 mesi in acciaio. Gnocchi verdi allo Sbrinz.

BARBERA D'ALBA FONTANELLE 2011

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Barbera 100% | Gr. 14% | € 18 | Bottiglie: 26.000 | Acciaio e botte grande. Involtini al sugo.